

| "Kerners Menü vom 20. Mai 2005" |

Vorspeise: Kartoffel- Eiersalat von Tim Mälzer

Zutaten (6 Personen)

2	große Kartoffeln (je etwa 150g)
5-6 EL	Olivenöl
6	Portobellopilze oder Füllchampignons
8	Bio-Eier
4 EL	Schlagsahne
1 EL	Butter
1	Schalotte
1 TL	Honig
125 g	gemischte Wildkräuter, z. B. Kerbel oder Estragon
2 EL	Zitronensaft
40 g	Parmesan in Spänen
1 TL	Trüffelöl
	Salz, schwarzer Pfeffer
	Meersalz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen (am besten mit einer Bürste schrubben), ungeschält in etwa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden und kurz abtrocknen. Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei hoher Temperatur von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend salzen und pfeffern und im Ofen nachgaren lassen.

Die Stiele der Pilze entfernen (wenn Zeit die Stiele putzen und fein würfeln), die Schalotte pellen und fein würfeln. Die Pilzhüte putzen und mit der Öffnung nach unten auf ein Blech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste von oben etwa fünf bis sieben Minuten braten.

Die Eier mit Schlagsahne verquirlen und salzen. Pilz- und Schalottenwürfel mit Butter in einer Pfanne andünsten. Eiermischung dazugeben, das Trüffelöl darüber träufeln und zu Rührei kochen. Die Kräuter waschen und trocken schleudern, nicht zu fein schneiden. In einer Schüssel mit dem Honig, Zitronensaft, dem restlichen Olivenöl, Meersalz und Pfeffer vermischen.

Kartoffelscheiben auf den Teller geben. Das Rührei und die Pilzhüte darauf legen. Den Kräutersalat auf das Rührei geben und mit den Parmesanspänen bestreuen.

**Zwischengang: *Langostinos im Knusperteig mit Mangochutney von Johann Lafer
an Zitronen-Risotto von Bert Gamerschlag***

Zutaten (4 Personen)

Langostinos im Knusperteig

16	kleine Langostinos
4 Blätter	Brickteig (ersatzweise Filoteig)
1	Eiweiß
30 g	Ingwer
3	Knoblauchzehen
500 ml	Traubenkernöl
	Salz, Pfeffer

Mangochutney

80 g	Zucker
4	Schalotten
1 EL	Ingwer (fein gehackt)
8 EL	Balsamico (weiß)
250 g	Mangofleisch
1	Chilischote
1 EL	Korianderkraut (gehackt)
	Salz

Zubereitung

Langostinos im Knusperteig

Die Langostinos ausbrechen, Rücken längs leicht einschneiden und den Darm entfernen. Die Brickteigscheiben vierteln und die Ränder mit Eiweiß einstreichen. Ingwer schälen und mit dem Knoblauch ganz fein hacken, die Langostinos damit einreiben und anschließend mit Salz und Pfeffer aus der Gewürzmühle würzen. Die Langostinos jeweils in den Brickteig einrollen. Die Spitze des Teiges sollte zum Schluss noch etwas abstecken. Mit einem Zahnstocher zusammenstecken. Die Langostinos nach und nach in dem 170° C heißen Traubenkernöl etwa eine Minute ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Mangochutney

Die Schalotten in Streifen schneiden.

Den Zucker schmelzen, die Schalottenstreifen und den fein gehackten Ingwer zugeben. Mit dem weißen Balsamico-Essig ablöschen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Mango würfeln, begeben und salzen. Das Kerngehäuse der Chili entfernen, den Rest in Würfel schneiden, zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Anschließend beiseite stellen und das Korianderkraut einrühren.

Zutaten (4 Personen)

Zitronen-Risotto

1,5 – 1,8 L	Hühnerfond
4	Schalotten
1	Fenchelknolle
60 g	Butter
1 EL	Olivenöl
300 g	Risotto- Reis (z. B. Arborio oder Vialone Nano)
100 ml	trockener Weißwein
1	Bio-Zitrone
1	Zitrone in Salz
1	Zweig Rosmarin
100 g	geriebener Parmesan
125g	Crème Double
2	Eigelb
10 Fäden	Safran
	Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Zitronen- Risotto

Den Hühnerfond in einem Topf zum Sieden bringen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwa ein Viertel der Fenchelknolle in feine Würfel schneiden (den Rest anderweitig verwenden, z. B. in einem Salat). Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin zwei bis drei Minuten glasig dünsten, die Fenchelwürfel dazugeben und zwei weitere Minuten dünsten. Den Reis dazugeben und kurz rühren, bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen, bis der Weißwein ganz aufgenommen ist.

Mit einer Suppenkelle heiße Brühe zum Reis geben, immer nur soviel, dass der Reis gerade bedeckt ist. Die Hitze so weit herunterschalten, dass der Reis nur schwach köchelt. Immer wieder umrühren und Fond nachfüllen.

In der Zwischenzeit die Zitrone heiß waschen, trocken rubbeln und das Gelbe der Schale fein abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Ein viertel der in Salz eingelegten Zitrone in feinste Würfel schneiden und in eine kleine Schale füllen. Die Rosmarinnadeln fein hacken und die Safranfäden mit einem Mörser zerreiben.

Wenn das Risotto al dente ist, den Zitronenabrieb, den Zitronensaft, Safran und den Rosmarin unter den Reis rühren. Crème Double und Eigelb miteinander verrühren und unter den Reis rühren, den Risotto an diesem Punkt vom Herd nehmen und nicht mehr köcheln lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und der Hälfte des Parmesan würzen. Den restlichen Parmesan und die Salz-Zitronenwürfel getrennt reichen.

Tipp: In Salz eingelegte Zitronen findet man eventuell in orientalischen Lebensmittelläden. Sie halten sich lange im Kühlschrank. Man kann diese Zutat auch weglassen.

Die Säure im Risotto evtl. mit 1TL Honig mildern.

Hauptgang vegetarisch: Spaghetti mit Artischocken und Kapern von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

500 g	Spaghetti
4- 6	sehr junge Bio-Artischocken
2	Sardellen Filets
3 EL	kleine, in Salz eingelegte Kapern
1/8 L	kaltgepresstes Olivenöl
4	Zitronen
1/8 L	Weißwein
etwas	Wasser
1 Bund	frische, glatte Petersilie
1	Chilischote
100 g	Parmesan (gehobelt)
125 g	getrocknete Tomaten in Öl
100 g	grüne Oliven
2	Knoblauchzehen
	Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Den Saft von 3 ½ Zitronen auspressen und in eine Schale geben. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Artischocken putzen, so dass nur noch einige kleine junge Blättchen und der Boden übrigbleiben. Beim Putzen alle Artischockenteile sofort mit Zitronensaft beträufeln, da diese ansonsten schnell schwarz werden. Zwei Drittel der Knospen oben abschneiden. Wenn nötig, das Heu in der Mitte mit einem Teelöffel herauskratzen. Den Boden je nach Größe vierteln oder sechsteln.

Die Knoblauchzehen fein hacken und mit den Sardellen anschmoren. Das Olivenöl mit dem Weißwein und etwas Wasser in einem Topf erhitzen, die Sardellen hinzufügen und auflösen. Anschließend die Artischocken hinzufügen und solange köcheln lassen, bis sie weich sind (etwa 15 Minuten).

Die Kapern hinzufügen, pfeffern und nachsalzen (Vorsicht: Kapern und Sardellen sind salzig). Die Chilischote je nach gewünschtem Schärfegrad einige Minuten mitköcheln lassen und wieder entfernen.

Anschließend die Sauce unter die Nudeln mischen, gehackte Petersilie und Parmesan (je nach Belieben) unterheben und etwas drüberstreuen. Getrocknete Oliven in sehr feine Streifen schneiden. Oliven und getrocknete Tomaten dazugeben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Hauptgang: Texx Mexx Diner von Wolfgang Fierek

Gewürfeltes Rindfleischfilet mit zweierlei Salsa

Zutaten

1 kg	Angus Rinderfilet
etwas	Olivenöl
3 EL	Southern Comfort
3-4 EL	Limettensaft

Würzmischung

½ TL	Cayenne Pfeffer
½ TL	Chilipulver
1 TL	Salz
1 TL	Zwiebelgranulat
1 TL	Knoblauchgranulat
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Currypulver

Salsa- Avocado

4	Avocados
1	Zwiebel
1	Limone
1	rote Chilischote
etwas	Salz, Pfeffer

Salsa- mexikanisch

2	Paprika Schoten (gelb und rot)
2	Tomaten
1	Zwiebel
1	Limone
1 Bund	Cilantro
½	grüne Chilischote
1-2	Knoblauchzehen
etwas	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Salsa- Avocado

Avocados halbieren, Kern entfernen und Mark mit dem Löffel herauslösen. Am besten weiche Avocados verwenden, da diese reif sind. Chilischoten entkernen und mit der Zwiebel klein hacken und mit dem Avocadomark verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie dem Limonensaft abschmecken.

Salsa- mexikanisch

Paprika und Chilischoten entkernen, Tomaten häuten, Cilantro waschen und trocken schütteln. Alles klein hacken, Salz und Pfeffer sowie den ausgepressten Limonensaft dazugeben und vermengen.

Rindfleisch

Gewürze miteinander mischen..

Das Fleisch würfeln. Olivenöl in die Pfanne stark erhitzen und Fleischwürfel darin scharf anbraten. Mit dem Saft von einer Limone ablöschen, mit der Würzmischung bestreuen und noch weitere 2-3 Minuten unter Wenden braten. Am Ende einen Schuss Southern Comfort drüber geben und kurz flambieren.

Nun mit den zuerst zubereiteten Salsas verspeisen.

Dessert: Flambierte Bananen mit Vanilleeis von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

2	Bananen
200 ml	süße Sahne
4 EL	Ricard (unbedingt Ricard verwenden ist nicht so süß wie Pernod)
1 EL	Butter

Eis

5	Eigelb
2 EL	Zucker
500 ml	süße Sahne
1	Vanillestange

Zubereitung

Eis

500 ml süße Sahne mit ausgekratzter Vanillestange in einem Stieltopf fünf bis sechs Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Schote herausfischen. Eigelb mit Zucker über einem Wasserbad schaumig rühren. Die Sahnemischung nach und nach dazu geben und kräftig rühren. Dann die Mischung in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Jetzt wird die Masse richtig fest und erhält die gewünschte Konsistenz. Im Kühlschrank vier bis fünf Stunden auskühlen lassen. Die Vanillemasse in eine Eismaschine mit Gefriereinsatz geben und zu köstlichstem Vanilleeis rotieren lassen.

Bananen

Bananen von der Schale befreien und der Länge nach halbieren. Die vier Hälften werden in Butter bei schwacher Hitze, in einer großen Pfanne mit flachem Rand angebraten. Es darf eine schwache braune Kruste entstehen, aber Vorsicht die Bananen dürfen nicht zermatschen (also nur schwache Hitze).

Nun gießt man pro Banane zwei Esslöffel Ricard in die Pfanne und zündet dieses mit einem Streichholz an. Die Pfanne dabei immer schön bewegen, damit der Alkohol verdunsten kann. Es riecht traumhaft!

Als Krönung kommt noch ein Becher süße Sahne dazu. Fertig ist ein Nachtsch, der mit dem Vanilleeis einfach köstlich mündet.